

# Cookies de Carole

## Ingrédients pour environ 80 cookies de 5 cm ou 240 de 1cm :

- 255g de farine
- 1 œuf
- 100g de beurre
- 170 g de chocolat en morceaux
- 85g de gerwoise
- 75g de cassonade
- 1/2 c.à.c. de bicarbonate
- 1/2 c.à.c. de sel
- 1/2 d'extrait de vanille

Mélanger les deux sucres, le beurre fondu, le sel, l'œuf, le bicarbonate et la vanille. Ajouter la farine peu à peu, puis le chocolat en brisures quand le mélange a un peu refroidi.

Faire de petits rouleaux de la du diamètre souhaité pour vos cookies. Moi je les fais d'environ 1cm de diamètre. Les mettre dans un plat quelques minutes au frigidaire (minimum 10min).

Mettre le four à préchauffer à 190°C.

Sortir quelques rouleaux du frais et découper des tronçons que l'on arrondit avec les doigts avant de les déposer sur du papier sulfurisé ou une feuille de cuisson. Pour une cuisson homogène veiller à ce que tous les morceaux d'une même plaque aient le même volume. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils se détachent, environ 12 minutes à 190°C.

## Accord met et vin :

Un Maury.